



SHAREABLE / PARA COMPARTIR

MXN

<b>Moroccan Roasted CARROTS</b> ZANAHORIA Rostizadas Estilo Marroquí	<b>Hummus / Pomegranate Molasses / Toasted Pine Nuts / Pita (V)</b> Hummus / Glaseado de Granada / Piñones Tostados / Pan Pita	\$209
<b>Greek "KEFTEDES"</b> ALBONDIGAS Greco	<b>Beef &amp; Pork Meatballs / Cucumber-Dill "Tzatziki" Yogurt Sauce / Pita</b> Albóndigas de Carne de Res y Puerco / Salsa de "Tzatziki" con Pepino-Eneldo / Pan Pita	\$249
<b>Roasted BRUSSEL SPROUTS</b> COL DE BRUSELAS Rostizadas	<b>Honey-Apple Cider Vinaigrette / House Mesquite Bacon / Honey-Roasted Pecans (GF)</b> Vinagreta de Manzana / Tocino Casero al Mesquite / Pecanas con miel	\$239
<b>ANTIPASTO Board</b> Tabla de Antipasto	<b>Imported Cured Meats &amp; Cheeses / House Bread / Fruit / Nuts / Honey Crème</b> Selección de Carnes Frías y Quesos / Pan Casero / Fruta Fresca / Nueces / Miel Cremosa	\$389
<b>House Cut FRENCH FRIES</b> PAPAS A LA FRANCESA	<b>Paprika Seasoning / Parsley / Garlic-Paprika Aioli (V) (GF)</b> Perejil / Aioli de Ajo-Paprika	\$169

SOUPS & SALADS / SOPA y ENSALADAS

<b>Seasonal CHOPPED Salad</b> Ensalada MIXTA de Temporada	<b>Greens / Farro / Blueberry / Celery / Goat Cheese / Almond / Lemon-Honey Vinaigrette (V)</b> Lechugas / Espinaca / Farro / Moras Azules / Apio / Almendras / Queso de Cabra / Vinagreta de Limon-Miel	\$130 HALF / \$259 FULL
--	---	-------------------------

SMALLER PLATES / PLATILLOS PEQUEÑOS

<b>FISH &amp; CHIPS (TUE &amp; WED ONLY)</b> <b>(SOLO MAR y MIER)</b>	<b>Tempura-Battered White Fish / Fries / Tartar Sauce / Malt Vinegar</b> Pescado Capeado / Papas Fritas / Salsa Tártara / Vinagre de Malta	\$315
<b>BBQ BACON BURGER (FRI &amp; SAT ONLY)</b> BURGER BBQ-TOCINO <b>(SOLO VIER y SAB)</b>	<b>Beef Patty / BBQ Sauce / Cheddar / House-made Bacon / Fried Onion Strings / L+T / Fries or Sm Salad</b> Carne de Res / Salsa BBQ / Queso Cheddar / Tocino Hecho en Casa / Cebolla Frita / L+T / Papas Fritas o Ensalada <i>(Cooked Medium or to your liking / Cocido Medio o a tu gusto)</i>	\$319
<b>Lemon-Ricotta RAVIOLI</b> RAVIOLI con Limón Amarillo-Ricotta	<b>House-made Stuffed Pasta / Tomato Sauce / Grana Padano (V)</b> Pasta Casera / Salsa Tomate / Queso Grana Padano	\$329

MAIN DISHES / PLATOS PRINCIPALES

<b>Market FISH</b> PESCA del Dia	<b>Pan-Seared Fish / Pattypan Squash / Asparagus / Smashed Potato / Lemon-Caper Sauce</b> Pescado Sellado / Calabaza Estrella / Esparrago / Papa / Salsa de Limón y Alcaparra	\$449
<b>Mediterranean CHICKEN</b> POLLO Mediterráneo	<b>Sous Vide Chicken Breast / Eggplant Puree / Quinoa Tabbouleh / Harissa Oil (GF)</b> Pechuga de Pollo / Pure de Berenjena / Tabule con Quinoa / Aceite de Harissa	\$429
<b>PORK Cotoletta alla Milanese</b> Cotoletta de PUERCO Milanese	<b>Breaded Pork Cutlet / Apple Sauce / Mixed Green Salad / Italian Vinaigrette</b> Lomo de Puerco Empanizado / Salsa de Manzana / Ensalada Verde / Aderezo Italiano	\$419
<b>USDA Choice RIB EYE</b> RIB EYE a la Parrilla	<b>12 oz Hand-Cut / Mashed Potato / Sauteed Vegetables / Italian Salsa Verde (GF)</b> 350 gr Choice USDA / Pure de Papa / Vegetales Salteados / Salsa Verde Italiana	\$999

**(V) VEGETARIAN (GF) GLUTEN FREE SELECTIONS**

IVA INCLUDED / IVA INCLUIDO

CORKAGE \$350 MXN PER BOTTLE (MAXIMUM 2 BOTTLES) / DESCORCHE \$350 MXN POR BOTELLA (MAXIMO 2 BOTELLAS)

SPLIT PLATE CHARGE OF \$40 MXN PER REQUEST / PLATILLO DIVIDIDO A UN COSTO ADICIONAL DE \$40 MXN

R/O-FILTERED STILL WATER \$50 MXN PER 1 LITRE CARAFE / AGUA SIN GAS O/I-FILTRADA \$50 MXN POR BOTELLA 1 LITRE

SERVICE CHARGE OF 20% ADDED TO PARTIES OF 10 OR MORE / UN CARGO POR SERVICIO DE 20% SERÁ AGREGADO A GRUPOS DE 10 O MÁS PERSONA